



Calici di stelle 2013

Sabato 10 agosto
Sondrio, Centro Storico, dalle ore 20.30

CIRCUITI DI DEGUSTAZIONE

VINI DI VALTELLINA DOCG - DOC - IGT

Carnet di degustazione (6 buoni) 15 euro

Prevendita del calice: da lunedì 5 a venerdì 9 agosto (€ 13,50) presso lo Sportello del Cittadino del Comune di Sondrio (9.00-12.00 / 14.30-16.30).

La vendita dei calici, comprensiva dei Carnet di degustazione (€ 15,00), inizierà alle ore 20.00 in P.zza Garibaldi e terminerà alle ore 23.00.

INIZIO DEGUSTAZIONI ALLE ORE 20.30

Lungo il percorso degustazioni di prodotti d'eccellenza del nostro territorio.

Aperitivi e cene nei bar e nei ristoranti cittadini aderenti all'iniziativa.

Le degustazioni termineranno alle ore 24.00.

EVENTI CULTURALI

CENTRO LE VOLTE dalle ore 21.00:

- **E SE UN GIORNO INCONTRASSI UNA STELLA?**

Lettere alle stelle cadenti. Animazione per bambini a cura del gruppo Amille della cooperativa sociale "Insieme".

Per info 0342 053040

PALAZZO MARTINENGO

- Spazio bimbi con custodia, laboratori ed animazioni a cura della cooperativa sociale "Ippogrifo"

Per info 0342 050608

CASTELLO MASEGRA

- Proiezione del film "Le rupi del vino" di Ermanno Olmi
- Proiezione di immagini di stelle e pianeti visti dall'osservatorio astronomico di San Bernardo di Ponte.

PIAZZA CAMPELLO

- Autoanalisi gratuita del tasso alcolemico nell'ambito della campagna "Bevi Consapevole"

Per informazioni relative alla manifestazione contattare:

Comune di Sondrio Tel. 0342 526255

Consorzio Tutela Vini Valtellina Tel. 0342 200871

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Deve il suo particolare nome "Sfursat" ad una antichissima e tradizionale pratica di forzatura dell'uva Nebbiolo. Lo Sforzato entra a far parte della categoria dei vini speciali, di cui è considerato a pieno titolo uno dei più esclusivi ed unici nel mondo. Oltre al disciplinare di legge, un rigidissimo regolamento di produzione stabilisce i criteri di qualità delle uve e di vinificazione. L'esaltazione e la concentrazione dei profumi e dei sapori, lo accomuna ai grandi vini da meditazione. Ha ottenuto la menzione DOCG a partire dalla vendemmia 2001.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Nobile e prestigioso vino di grande spessore ed eleganza ottenuto da uve Nebbiolo, di cui a partire dalla vendemmia 1998 è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, segno di distinzione e prestigio di più importanti vini rossi italiani. L'invecchiamento minimo, per disciplinare di produzione, deve essere di 24 mesi, di cui 12 di affinamento in legno, 3 anni invece per la tipologia "Riserva". In etichetta il riferimento alla sotto-zona Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia identifica l'area di produzione delle uve.

ROSSO DI VALTELLINA DOC

Con la richiesta della DOCG è stato necessario provvedere ad un rinnovamento della DOC. La novità più interessante riguarda la riduzione dei tempi di invecchiamento che porta il Rosso di Valtellina ad essere immesso al consumo dopo 6 mesi di affinamento dal 1° dicembre successivo alla vendemmia. Lo scopo è quello di offrire ai consumatori un vino più fresco, con profumi di frutta, adatto ad un consumo meno impegnativo, che mantenga intatte le caratteristiche di finezza e nobiltà del più aristocratico Valtellina Superiore.

I vini potranno essere degustati solo acquistando l'apposito calice con taschina e relativo carnet di degustazione in:

PREVENDITA da lunedì 5 a venerdì 9 agosto (€ 13,50)
o in VENDITA la sera stessa della manifestazione (€ 15,00)

1 TERRAZZI ALTI

- VALT. SUP. SASSELLA DOCG 2010

2 ALFIO MOZZI

- VALT. SUP. SASSELLA IL GRIGIONE DOCG2010

3 BRUNO LEUSCIATTI

- VALT. SUP. SASSELLA 2010

4 Casa Vinicola NINO NEGRI

- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2012
- VALT. SUP. INFERNO DOCG 2009
- VALT. SUP. FRACIA DOCG 2009
- VALT. SUP. QUADRIO DOCG 2009
- VALT. SUP. RISERVA NINO NEGRI DOCG 2007
- SFURSAT CARLO NEGRI DOCG 2009

5 Az. Agr. BOFFALORA

- VALT. SUP. PIETRISCO DOCG 2010
- IGT TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO ACINO 2010

6 NICOLA NOBILI

- VALT. SUP. INFERNO DOCG 2009
- VALT. SUP. SASSELLA DOCG 2010
- SFORZATO IL MONTESCALE DOCG 2009

7 ARPEPE

- VALT. SUP. SASSELLA RISERVA STELLA RETICA DOCG 2006

8 ALBERTO MARSETTI

- VALT. SUP. GRUMELLO DOCG 2009
- VALT. SUP. LE PRUDENZE DOCG 2010
- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2011
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2009
- IGT TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO ES ROSE'

9 FOJANINI/LA CASTELLINA

- VALT. SUP. LE BARBARINE DOCG 2006
- VALT. SUP. SASSELLA DOCG 2007
- IGT TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO BIANCO DELL'ARCIPIRETURA

10 ALDO RAINOLDI

- VALT. SUP. PRUGNOLO DOCG 2008
- SFURSAT DI VALT. DOCG 2008
- SASSELLA RISERVA DOCG 2007

11 PAOLO BALGERA

- SPUMANTE VILLA QUADRIO 2012
- VALT. SUP. VALGELLA RISERVA DOCG 2000
- VALT. SUP. RISERVA DEL FONDATORE DOCG 1999
- SFORZATO TRADIZIONALE DOC 1999
- SFORZATO BARRIQUE DOC 1999

12 Casa Vinicola PLOZZA

- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2009
- VALT. SUP. GRUMELLO RISERVA DOCG 2009
- VALT. SUP. SASSELLA RISERVA LA SCALA DOCG 2008
- SFURSAT DI VALTELLINA VIN DA CA' DOCG 2008

13 RENATO MOTALLI

- VALT. SUP. VALGELLA DOCG 2007
- VALT. SUP. LE URSCELE DOCG 2007

14 F.LLI BETTINI

- SPUMANTE ROSE' METODO CLASSICO
- VALT. SUP. VALGELLA DOCG 2009
- VALT. SUP. INFERNO PRODIGIO DOCG 2008
- VALT. SUP. S.ANDREA DOCG 2009
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2007

15 Casa Vinicola MAMETE PREVOSTINI

- ROSSO DI VALTELLINA S. RITA DOC 2011
- VALT. SUP. SASSELLA DOCG 2010
- VALT. SUP. SASSELLA SOMMAROVINA DOCG 2009
- SFORZATO DI VALTELLINA CORTE DI CAMA DOCG 2009

16 RENATO FOLINI

- VALT. SUP. VALGELLA DOS BEL DOCG 2010

17 CANTINA CASTEL GRUMELLO

- VALT. SUP. GRUMELLO RISERVA GOLASECCA DOCG 2008
- IGT TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO VINESSA 2009

18 RUPI DEL NEBBIOLO

- VALT. SUP. SASSELLA DOCG 2009
- VALT. SUP. RISERVA DEL PREVOSTO DOCG 2005
- VALT. SUP. CREAZIONE DOCG 2009

19 GIANATTI GIORGIO

- VALT. SUP. GRUMELLO DOCG 2007
- VALT. SUP. GRUMELLO DOCG 2008
- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2011

20 DIRUPI

- ROSSO DI VALTELLINA OLE' DOC 2012
- VALTELLINA SUPERIORE DIRUPI DOCG 2010

Casa Vinicola TRIACCA

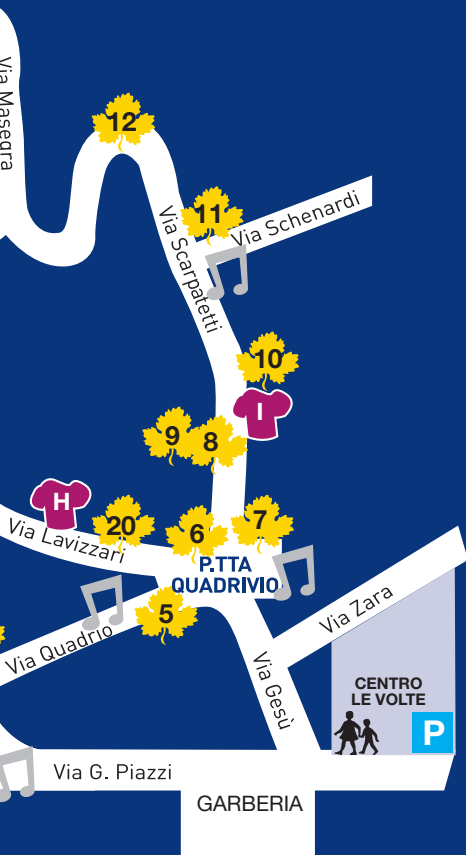
- SFORZATO DI VALT. SAN DOMENICO DOCG 2007

Calici di stelle 2013





Le Cantine del Consorzio Vini



1. Terrazzi Alti
2. Alfio Mozzi
3. Bruno Leusciatti
4. Nino Negri
5. Boffalora
6. Nicola Nobili
7. Arpepe
8. Alberto Marsetti
9. Fojanini/La Castellina
10. Aldo Rainoldi
11. Paolo Balgera
12. Plozza
13. Renato Motalli
14. F.Ili Bettini
15. Mamete Prevostini
16. Renato Folini
17. Castel Grumello
18. Rupi del Nebbiolo
19. Giorgio Gianatti
20. Dirupi



Ristoranti

(su prenotazione)

IL GEKO NEL GIARDINO Lungomallero Cadorna, 12 – Sondrio – tel. 0342 200520



Sciatt con insalatina

Taroz con pancetta

Affettati misti con sottaceti

Gnocchetti di saraceno con finferli e crema di casera

Sorbetto al Braulio

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone

€ 25,00

TRATTORIA OLMO Piazza Cavour, 13 – 0342 212210



Antipasto della trattoria

Gnocchi al mirtillo

Tagliata di Black Angus con patate al forno

Semifreddo al mirtillo

Caffè

Amaro

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOCG ogni 2 persone

€ 35,00

Trota salmonata marinata su letto di songino con crema di basilico

Tagliolini all'anguilla di fiume con pomodorini e zucchine

Luccio in gualzetto su crostone di polenta

Sorbetto al limone

Caffè

Amaro

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina IGT ogni 2 persone

€ 35,00

Menu a tema

VECCHIA CARBONERA Via Romegialli, 46 Sondrio – tel. 0342 514794



Sciatt con cicorino
Ravioli di grano saraceno con fonduta di casera
Degustazione di bitto, slinzega e cacciatori nostrani
Sorbetto al Braulio
Caffè
1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone

€ 25,00

MALLERETTO Via Perego, 10 – Sondrio – tel. 0342 350325



Bresaola valtellinese
Gnocchetti di saraceno pizzoccherati
Torta di mele e amaretti
Caffè
1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC "Ar.pe.pe" ogni 2 persone

€ 25,00

IL LOCALE Via Ferrari 6 – Sondrio – tel. 0342 350994



Taroz con salame nostrano
Risotto ai mirtilli
Pasticcio di mais valtellinese con finferli
Tagliata dei nostri monti
Sorbetto al braulio
Caffè
1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone

€ 32,00

Ristoranti

(su prenotazione)

MADRAS Vicolo Meneghini, 4 – tel. 0342 211219

Galantina di galletto valtellinese con insalatina di melone e fichi

Ravioli di vitello con ricotta e guanciale alle erbe aromatiche

Stinco di maialino, galletta di riso allo zafferano

Crocchetta di patate e menta

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone

€ 35,00



IL BÀCARO Piazza Campello, 2 – Sondrio – tel. 0342 210674

Via Scarpatetti 42 – Sondrio – Tel. 0342 211526 / cell. 347 6870273



Insalata di Mare con Rucola, Patate, crema di Granchio e Crostini di Pane Tostati

Fritto misto con Calamari, Anguelle, Gamberetti e Verdure

1/2 lt acqua 1 bottiglia vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone e caffè

€ 29,00

Fritto misto in cartoccio "Sotto le stelle" € 10,00

Menu a tema

OPEN Via Lavizzari, 9 – Sondrio – tel. 0342 200720



Pizzoccheri della Valtellina

Dolce a sorpresa

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC ogni 2 persone

€ 20,00

CANTUN DEL SASELA Via Scarpatetti 2 – Sondrio – tel. 0342 217078 - 339 4155635



Girella di manzo annegata alla "Stella Retica"

Letto di songino croccante

Tagliatelle ubriache al "Rocca De Piro" ai porcini

Controfiletto di cervo al "Rocce Rosse"

Tortino di taroz

Semifreddo all'"Ultimi Raggi" e crema vaniglia

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina DOC "Ar.Pe.Pe." ogni 2 persone

€ 30,00

Per chi non ha tempo, il ristorante propone anche gli sciatt da passeggio € 5,00



CITTÀ DI SONDRIO

SABATO
10 AGOSTO
PIAZZA GARIBALDI 2013
ORE 21.30

GRANDE CONCERTO
BLUES
SOTTO
LE STELLE

CON

R. J. MISCHO &

TEXAS SLIM
BLUES
BAND



con il patrocinio di:



RegioneLombardia

in collaborazione con:



PROVINCIA
DI SONDRIO



Movimento Turismo del Vino

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
Delegazione di Sondrio



RegioneLombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura